
Pipocas Gourmet
MINI CURSO ONLINE













Sucesso e Boas Vendas!!!

https://pipocascianorte.com.br/



https://www.cetroloja.com.br/

















PIPOCA OVOMALTINE



INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate ao Leite Sicão ou de sua preferência;
- 120gr de Ovomaltine;
- 80gr de Leite Ninho.

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido. Misture bem o chocolate, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Ovomaltine e o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua preferência.

PIPOCA MORANGO



INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate de Branco Sicão ou de sua preferência;
- 120gr de Quilk de Morango;
- 80gr de Leite Ninho;
- Corante para Chocolate Vermelho.

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate, após derretido faça o tingimento até chegar na coloração desejada. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido. Misture bem o chocolate, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Quilk de Morango e o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque

PIPOCA PAÇOCA



INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate de Branco Sicão ou de sua preferência;
- 70gr de Amendoim Moído;
- 80gr de Leite Ninho;

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido. Misture bem o chocolate, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos a Paçoca e o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua preferência.

PIPOCA CAPPUCINO

INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate ao Leite Sicão ou de sua preferência;
- 30gr de Cappucino;
- 120gr de Leite Ninho;

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido. Misture bem o chocolate, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Cappucino e o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua preferência.

Estando bem conservado a validade e de 15 dias.

PIPOCA LIMÃO



INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate de Branco Sicão ou de sua preferência;
- 190gr de Leite Ninho;
- 1 colher de sopa de Saborizante de Limão;
- Corante para Chocolate Verde.

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate, após derretido faça o tingimento até chegar na coloração desejada. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido no centro da pipoca coloque uma colher do Saborizante de Limão. Misture rapidamente o chocolate com o saborizante, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua

MARACUJÁ



INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate de Branco Sicão ou de sua preferência;
- 190gr de Leite Ninho;
- 1 colher de sopa de Saborizante de Maracujá;
- Corante para Chocolate Amarelo.

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate, após derretido faça o tingimento até chegar na coloração desejada. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido no centro da pipoca coloque uma colher do Saborizante de Maracujá. Misture rapidamente o chocolate com o saborizante, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua

PIPOCA OREO

INGREDIENTES:

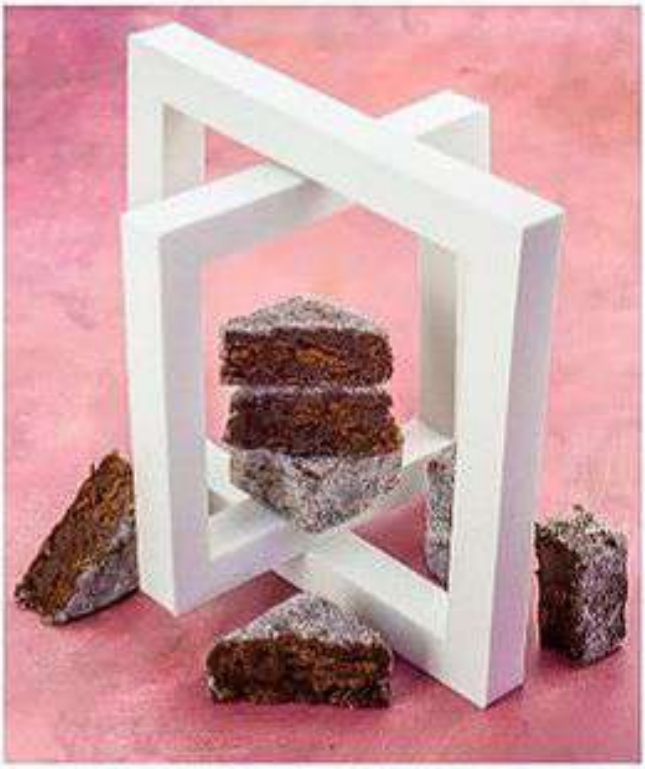
- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate ao Leite Sicão ou de sua preferência;
- 80gr de Oreo;
- 120gr de Leite Ninho;

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate, após derretido acrescente o Oreo. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido. Misture bem o chocolate, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua preferência.

Estando bem conservado a validade e de 15 dias.

Palha Italiana



PALHA ITALIANA TRADICIONAL

INGREDIENTES:

-1200 leite condensado;

-1200 creme de leite;

-700g cobertura ao leite;

-Meia xicara de cacau;

-2 pacotes de biscoito maisena;

-1 colher sopa margarina;

MODO DE PREPARO:

Vídeo Aula na página no Instagram

Pipoca Gourmet

CARAMELIZAÇÃO



INGREDIENTES:

- 50gr de Milho Mushroom;
- 80gr de Açúcar;

MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque o açúcar, leve em fogo baixo médio até que o açúcar vire um caramelo, fique de olho pois esse processo é rápido, formou o caramelo abaixe o fogo ou desligue e acrescente a pipoca estourada já selecionada, misture bem rápido. Coloque em uma forma e deixe esfriar, ainda morno desgrude as pipocas.

PIPOCA
LEITE NINHO



INGREDIENTES:

- 50gr de Pipoca estourada e caramelizada;
- 200gr de Chocolate Branco Sicão ou de sua preferência;
- 190gr de Leite Ninho.

MODO DE PREPARO:

Comece derretendo o chocolate. Em uma tigela coloque a pipoca caramelizada e acrescente o chocolate derretido. Misture bem o chocolate, envolvendo toda a pipoca. Em seguida acrescente aos poucos o Leite Ninho, misture bem até que as pipocas fiquem sequinha, em seguida coloque em uma forma. Após 15 minutos coloque na embalagem de sua preferência.

Estando bem conservado a validade e de 15 dias.

PALHA ITALIANA ÓREO

INGREDIENTES:

-1200 leite condensado;

-1200 creme de leite;

-700g chocolate branco;

-Meia xicara de Leite Ninho;

-2 pacotes de biscoito maisena;

-1 colher sopa margarina;

-2 pacotes Óreo de recheio;

MODO DE PREPARO:

Vídeo Aula na página no Instagram

Faz bem ...

COMPARTILHAR DELICIOSAS
RECEITAS COM QUEM SE AMA

AGRADEÇO POR CONFIAR NO MEU TRABALHO

ESPERO QUE COM ESSE CURSO EU POSSA
AGREGAR MUITO CONHECIMENTO A VOCÊ

Boas vendas e Sucesso !!!

Paula